
Contobuch
für

Heringsalat.

Ein paar Äpfel werden fein
dazu geschnitten und paar
Essig Gurken und paar
Kartoffeln fein geschnitten
und paar Rotebeete fein
geschnitten und ~~paar~~ eine
Zwiebel fein geschnitten und
Heringe fein geschnitten und
bischen Salat Öl und bischen
Essig und ~~[illegible]~~
fein geschnittenen Kalbs-
braten und bischen Pfeffer
und paar Eier gekocht und
fein dazu geschnitten
und dann beim Butter-
brot gegessen

Sauerkohl

Klein gekocht man giebt
man reibt paar Kartoffel in Kohl
bißchen Salz und Nägel
pfeffer dazu. Mann kocht
die Kartoffeln allein u[nd]
gießt sie ab und giebt
dann stück Butter dazu
und stampft sie kaput
und setzt dann einzeln
auf den Tisch.

Rotkohl

Mann schneidet dann Rotkohl
fein kaput und läßt ihn
abkochen und giebt ihn in
durchschlag giebt dann Stück
Butt Schmalz in Topf schüttet
dann Rotkohl mit Essig durch=
einander und giebt ihn in
Topf schneidet paar Äpfel
dazu und läßt ihn kochen
und kocht die Kartoffel allein
man giebt auch bißchen Zucker und bißchen [illegible]

Kartoffelnklöße

Mann läßt die Kartoffeln
erst gar kochen gießt sie
dann ab und jagt sie durch
eine Reibmaschine giebt
dann 3 Eidotter dazu und

Mann rührt 3 Löffel voll Mehl
dadurch und mann läßt Graubrot
in Butter od Schmalz braten und
rührt es dadurch wohl die Klöße ins
Wasser giebt in koch[illegible] u Zwiebackbrot [illegible]

schlägt das Eiweiß zu
Schnee und rührt es dazu und
und man giebt bischen But-
ter dazu man reibt paar
Zwiebacke und giebt ihn
dazu und rührt dann alles
durcheinander macht da
kleine Klöße war nicht zu
dick und läßt sie 20 Minu-
ten kochen

Brotbiersuppe

Mann nimmt (Brot und)
Schwarzbrot und Graubrot
und setzt das in Topf auf
giesst soviel Wasser dazu
bis das das Brot unter
Wasser ist läßt dann
kochen bis es ganz weich

ist giebt die Maße ein
durchschlag auf Kümmel
und rührt das Dünne da=
durch giebt das dünne in
Töpfchen und giebt ne halbe
Flasche Bier dazu [illegible]
zucker rührt Löffel Mehl da=
zu wenns kocht schlägt man
Eiweiß zu Schnee und giebt
dann oben auf die Suppe

Beefsteak.

Mann nimmt das Rind
Fleisch und jagt es durch
die Wurzmaschine oder mann
schneidet es mit Händen fein
g hackt und schneidet ein
Zwiebeli fein hackt und

bißchen Salz und Pfeffer
nach geschmack und be-
bratet sie in der Pfanne
gaar.

Kartoffelsalat

Mann kocht die Kartoffel
pellt sie ab und schneidet
sie in der Schale giebt biß-
Salatöl dazu bißchen Essig
& und Wasser Pfeffer u
Salz nach geschmack schüt-
telt die Masse ordentlich durch-
einander.

Ragu

Mann giebt stück Butter
in Topf zwei Löffel Mehl
rührt das ordentlich kappüt
aufs Feuer giebt dann

Bollion allmählich dazu
und immer rühren und halbe
Mußkatnuß reibt man da-
zu schneidet das Hühner
Fleisch kappüt und giebt in
Ragu läßt dann aufkochen.

Hasenpfeffer.

Mann nimmt die Rippen-
lappen Lebern und Herz und
die Vorderschinken läßt das in
Wasser ausziehen und legt
es dann weile in Essig
mit paar Lorbeerblätter
und paar heile Pfeffer körner
giebt dann stück Butter in
Topf ~~rührt~~ rührt Holzlöffel voll
Mehl ~~dz~~ dazu bis es hellbrau

wird gibt dann allmählich
Wasser dazu und ne Prise
Salz gibt das Fleisch drin
und läßt weich kochen.

Butterkuchen.

Auf drei Pfund Mehl
gehört gut halbes Pfund
Zucker 3/4 Pfund Butter
drin und 3/4 Pfund drauf
für 10 Pf Hefe ne halbe
Zitrone wird drin aus-
gedrückt und das gelbe von
der Schale ein gerieben dann
läßt man den Teich ne Stun-
de gehen. wird dann gerollt
und kommt dann auf die
Platte rollt ihn auseinander

gut 3 Tasse voll Milch 2 Pfund
Mehl mengt man erst mit der Milch ordentlich
durcheinander daß ein Pfund mengt man dann
zuletzt durch
dann wird die Butter in
Stücken drauf geschnitten
Mandeln Kanel Zucker wie
durcheinander darüber ge-
streut. keine Eier.

Topfkuchen.

Man nimt halbes Pfund
Butter und halbes Pfund Zu-
cker rührt das bald zu Schaum
dann gibt man 5 Stück
Eidotter dazu rührt ordlich
durcheinander das Weiße wird
zu Schnee geschlagen eine
halbe Zitrone wird hinein
gedrückt und das gelbe drin
gerieben ein halbes Pfund
Kartoffelmehl und halbes
Pfund Weizenmehl und für

10 Pfennige Backpulfer und 2 Tasse Milch wird durchander gerührt und halbes Pfund Korinten wird dann sofort in Backofen getahn und gut ne Stunde gebacken.

Braunkohl

Mann läßt den Kohl ordentlich weich kochen preßt ihn ab und hackt ihn kaputt. Mann kocht das Fleisch allein Schweinrippen wenn das Fleisch gaar ist nimt mans heraus und giebt dann Kohl wieder hinein und giebt eine Handvoll Hafergrütze dazu und läßt ihn bischen dick kochen giebt dann Stück Butter oder Schmalz dazu. Mann kocht die Kartoffel allein.

Eierkuchen

Mann nimmt 3/4 Pfund blanken Zucker und ein Litter Wasser läßt das aufs Feuer schmelzen. dann thut man 1/4 Pfund Butter dazu diese wird geschmolzen 1 1/2 Pfund Mehl bischen feinen Kaneel und 2 Eier die werden erst kaputt geschlagen, rührt das ordentlich in Teich durcheinander.

Junge Erbsensuppe

Man giebt die Erbsen in den Topf giebt Bullion darauf läßt es kochen giebt dan bischen Mehl dazu das es bindet dan giebt man stück Butter dazu.

Falschen Hasen

Man nimmt Rindfleisch und Schweinefleisch jagt das durch die Wurstmühle und eine Zwiebel giebt dann bischen feinen Salz und Pfeffer dadurch macht es dann Hasenförmig giebt stück Butter und Schmalz in Topf läßt ihn dann 1 Stunde braten.

Die Sosse wird in Schwei-bel in gebräunt thut bischen Mehl und Wasser dazu.
Man reibt ein Zwieback dazu und rührt ein Ei dadurch

Stich Ei.

Man schlägt das Ei in die Tasse quirlt mit bischen Salz in bischen Milch stellt dies mit die Tasse in kochendes Wasser thut deckel drauf läßt es dan bischen kochen man stürzt das Ei um und schneidets dann in Bullion.

Schwein Kotlaz

Man löst dann Knochen aus vom Fleisch klopft das Fleisch glatt und bestreicht

Eigelb streut bischen feinen
Salz darüber und vo ge-
riebenen Schwarzbrot legt
dann in die Panne mit
Fett darunter und läßt
es dann braten.

Tutti Frutti

Mann setzt Liter Milch
auf in Topf giebt feinen
Zucker dazu und Stück Butter
nimmt 2 Packete à Puddings
pulver rührt das in kalte
Milch auf rührt dies wenn
die Milch kocht dazu läßt
es eben kochen giebt dann
1. Ei das weiße zu Schnee
geschlagen dazu und das
Eigelb rührt mann erst mit

bischen Wasser auf rührt
dies dazu und kleine Stückchen
Früchte rührt man dazu
giebt dann Bickbeeren in
Formen unter Pudding dann
er Pudding dann Erdbeeren
und dann wieder Pudding.

Rosbief

Mann reibt das Rosbief
mit der geriebene Zwiebel
ein und mit feinen Salz
läßt ihn erst in eine
Bratpfanne anbraten mit
Stück Schmalz darunter
setzt ihn dann in Back-
Ofen und läßt ihn lang
sam

braten.

Magaroni

Man gibt Magaroni in Topf mit Wasser thut Salz dazu und läßt ihn weich kochen. Giebt ihn dann in einen Reinn mit Butter Soße darüber und da Zwie- back in gerieben. man kocht Pflaumen dabei. oder Mann gibt Milch in Topf mit gut Stück Butter läßt das einen Mal koch

Suppenklöße

Mann gibt in die Milch bißchen feines Salz und Stück chen Butter läßt dies auf- kochen rührt Weizenmehl rührt dann Grießmehl dazu bis sich's vom Topf löst setzt dann kalt gibt dann ein Ei dazu und Theelöffel voll Weizenmehl rührt dies durcheinander gibt es dann in Klöße in die Suppe

Rotkohl.

Mann wäscht den Rotkohl mit heißem Wasser ab gibt Stück Butter in'n Satz Topf und läßt den Kohl langsam durchschmoren gibt dann Wasser und bißchen Essig Zucker und geschnittene Äpfel dazu und läßt ihn langsam kochen rührt dann bißchen Mehl dazu.

Raggü vom gekochten Fleisch
Man giebt Stück Butter
und Stück Schmalz in
Topf läßt dies bräunen
bis es dunkelbraun wird
schneidet dann eine Zwiebel
ganz fein dazu und läßt
diese bräunen giebt dann
langsam unter starkem
rühren Wasser oder Bull-
jon dazu thut paar Lorbeer-
blätter paar Nelken
körner dazu giebt dann
das Fleisch dazu und
Pfeffer läßt dann lang-
sam kochen wenns fertig
ist giebt man saure
Gurken dazu Salz nach
geschmack

Pudding Rotegrütze.
Man nimt eine Flasche
Saft Brombeersaft. Giebt
ihn in Topf läßt ihn auf-
kochen giebt Saago dazu
unter steten rühren und
läßt ihn dick kochen giebt
ihn dann in einen Form
macht Vanilie Sose dabei
giebt auch bischen Rotwein
an Pudding.

Stärke Pudding.
Man nimmt auf 1 Liter
Milch ein viertel Pfund
Stärke. Man setzt erst

die Milch aufs Feuer gibt
Zucker und Vanilie Stange
dazu läßt dies kochen
rührt die Stärke mit etwas
kaltes Wasser oder Milch
auf gibt 5 Eier das
weiße zu Schnee geschlagen
und das Eidotter rührt man
zu der Sch Stärke gibt die
Stärke mit dem Eidotter
allmählich zu die Milch
unter stetem rühren dazu
läßt dies kochen dann
rührt man das Eiweiß
dazu läßt die eben wieder
durch kochen.

Äpfelreis.

Man läßt den Reis mit
Wasser weich kochen schneidet
die Äpfel fein kaput von
Kernhaus befreit läßt sie mit
weich kochen gibt ziemlich
Zucker dazu gibt zuletzt
auch wohl Stück Butter dazu
und ne kleine Prise Salz.

Weinsuppe

Mann läßt eine Tasse
voll Sago in Wasser weich
kochen gibt dann Wein
und Zucker dazu laßt wieder
durchkochen.

Rolbiff Kartoffel

Mann schneidet die Kar-
toffel fein in scheiben gieb
erst die Kartoffelscheiben in
Topf dann gebratenes
Rolbiff die wieder Kar-
toffel alles durcheinander
giebt dann Salz und
Pfeffer darüber Sosse
und Wasser dazu läßt
dies dann ganz langsam
gar schmoren

Himmelspeise

Mann giebt in den
Eigelb Vanilie Zucker
und mann schneidet
eine Vanilie Stange
dazu schlägt dann das
Eiweis zu Schnee giebt
Kronsbeeren dazu und
löst paar Blätter rothen
Gellatine auf und schlägt
dies dadurch läßt den
Puding kühlen stehen
und giebt ihn dann in
Glasernen Kumm
Mann macht da Vanil-
lie Sosse dabei.
Mann giebt Milch in Töpf-
chen schneide von der
Vanilie Stange davon
und giebt feinen Zucker
dazu läßt dies aufkochen
rührt Stärke in eine Tasse

und rühr sie dazu läßt sie
nochmals aufkochen wenn's
fertig ist rührt man ein
Eigelb dazu stellt sie dann
kalt.

Rolladen

Man nimmt schönes
Rindfleisch & schneidet das in
Scheiben klopft es ordentlich
platt gibt Salz und Pfeffer
darauf und paar Scheiben Speck
rollt sie dann zusammen
bindet Garn darum und
läßt sie rasch mit Butter an-
schmoren bis sie braun
werden man gibt dann
bißchen Wasser dazu läßt
sie immer schmoren bis sie
weich sind.

Reispudding

Man nimmt 1/2 Pfund Reis
läßt dann in Milch ganz dick
kochen gibt bißchen Salz eine
Stange Vanilie Eßlöffel Zucker
läßt es durchkochen gibt
dann Sahne dazu und 7
Blätter Weißen Gellatine
stellt ihn kalt hin nach
dem erkalten stürzen
gibt dann Saft als Soße
dazu.

Krokant.

Man nimmt 1/4 Pfund feinen Zucker 1/4 Pfund Mandeln u 1/4 Pfund Zuckolade. Man schält die Mandeln ab hackt sie ganz fein kaput den Zuckolade reibt man zu Staub. Man gibt Zucker u Mandeln in Topf gibt Eßlöffel voll Wasser dazu und läßt dies braun werden unter stetem rühren gibt dann Zuckolade dazu und Schuß Wasser läßt dann solange kochen bis die Masse wieder dick ist gibt sie dann mit ein Wasser getauchte Eßlöffel auf Teller wenn zu kalt und zu dick wird gibt man immer noch kleinen Schuß Wasser dazu und läßt wieder warm werden.

Leber gebraten

Man löst die Haut von der Leber wäscht sie ab gibt Pfeffer und feines Salz darüber und rollt sie in Mehl bratet sie dann in der Pfanne gar. Es wird Kartoffelsalat dazu gegessen

Klops

Man nehme Rindfleisch und Schweinefleisch jagt das durch die Mühle mit paar Zwiebacke und 1. Zwiebel gibt dann Pfeffer und Salz nach

geschmack dazu rührt es durcheinander und rollt sie in kleine Klöße giebt sie in Topf fügt Bouillon dazu und läßt sie 10. Minuten kochen nimmt sie dann mit Schaumer heraus, schmitzt Stück Butter in Topf läßt eine Zwiebel fein geschnitten darin bräunen giebt dann allmählich Bouillon dazu und giebt die Klöße darin und läßt sie ordlich wieder durchschmoren

Natron Kuchen

Man nimmt 1½ Pfund Mehl ½ Pf Butter ½ Pf feinen Zucker und gut ¼ Liter Milch zu 10 Gramm Natron 4 Eier. Man rührt erst die Butter zu Schaum giebt dann den Zucker dazu rührt ordentlich giebt dann Eidotter hinzu und das Weiße zu Schnee geschlagen reibt eine Zitronen Schale hinzu und die Hälfte Saft wird darin gerührt fügt dann allmählich das Mehl hinzu läßt ihn eine gute Stunde backen.

Spinat

Mann pußt die Blätter von dem Stängel und kocht ihn tüchtig ab gießt dann dem Spinat ab gehackt ihn kaput. giebt Stück Butter in Topf läßt eine fein kaput geschnittene Zwiebel daran bräunen. Giebt den Spinat zu der Butter in Topf reibt paar Zwiebäcke daran giebt bißchen Wasser und Salz dazu und läßt ihn eine Weile schmooren.

Suppenklöße.

Mann läßt Stück Butter in Topf schwitzen giebt 1½ Eßloffel voll Mehl dadurch und ein Ei rührt dies ordlich durcheinander giebt dann allmählich das Weißmehl dadurch bis es sich vom Topf läßt aber nicht durchkochen lassen läßt sie dann eine Stunde stehen ehe sie in die Suppe kommen.

Rumpudding.

Mann giebt 4 Eidotter in Topf ½ ℔ Zucker paar Körner Salz dies wird ordlich durcheinander gerührt giebt dann ½ Weinglas voll Rum dazu und eine halbe Flasche Rotwein rührt dies durch und für 20 Pfennige rothe Schallertien läßt man in halbe Tasse voll heißem Wasser auf rührt ihn dadurch läßt ihn dann erst kühlen schlägt dann das

Eiweiß zu schaum und rührt
es dadurch giebt sie dann in
eine Glasschale.

Hühner Ragu.

Mann läßt Stük Butter in
Topf schmitzen giebt 1½ Eßlöf-
fel voll Mehl dadurch giebt all-
mählich Bulljon dazu reib
Muskatnuß daran giebt etwas
Salz dazu giebt dann das
Hühnerfleisch dazu und läßt
es aber durchkochen giebt dann
Schuß Rotwein dazu oder en
Citron.

Sauerbraten. Mann legt schwers
Rindfleisch Tag vorher in Essig
mit Salz darauf schneidet da

eine Zwiebel in Scheiben auch
paar Körner feinen Pfeffer und
paar Körner nägel Pfeffer paar
Loorbeerblätter.

Griesmehl Klöße

Mann nimmt gutes Stük
Butter rührt die schaumig
giebt dann 1 Ei dazu etwas
Muskatnuß und etwas Salz
rührt das schaumig giebt dann
das Griesmehl hinzu soviel
bis es sich vom Topf löst
giebt sie dann mit Tee-
löffel in die kochende Suppe
und läßt sie 10 Minuten
kochen mann muß den
Deckel solange darauf
lassen setzt sie dann

Heidelbeeren Kompott

Die reifen Heidelbeeren
wäscht man ab giebt sie in
Topf und fügt ½ Tasse voll
Wasser dazu läßt sie weich
kochen giebt sie in eine
Schale und giebt ordentlich
Zucker dazu.

Apfelschalen.

Man schneidet die Apfel
Tagut schneidet das Kern-
haus davon wäscht sie ab
und läßt die Apfel weich
kochen giebt dann Wasser
dazu das der Brei ziemlich
dünn ist giebt dann Brei
in ziemlich halb Tuch hängt
ihn auf und setzt eine

Kumme darunter läßt ihn
eine Nacht und Tag über hän-
gen kocht dann den Saft
der in Kumme gelaufen
ist auf und giebt soviel Saft
soviel Zucker dazu kocht
eine Vanille Stange und
einen Citronen Schale darin
auf läßt ihn eine Zeit
kochen giebt ihn dann in klei-
ne ausgeschwenkte Gläser
läßt ihn den folgenden offen
stehen bis er dick geworden
ist ist streut dann Salicil
darüber und bindet Perga-
ment Papier darüber.

Weißbrot Puding.

Mann giebt in eine zuge-
schlossene Pudingsform 1/
Pfund Butter und 1/4 Pfund
Korinten giebt erst paar
Stücken Butter unten in
dann Weißbrot dann Butter
und Korinten dann wieder
Weißbrot das wird so
gemacht bis die Form bald
voll ist giebt dann 6 Eidot-
ter in Kümme die werden
mit Milch u. Zucker gemischt
u. warm drückt eine Zitro-
ne darin aus giebt die [illegible]
Sosse über die Masse schliest
die Form zu und läßt dann
Puding im Topf mit Wasser

wo die Form hinein gestellt
wird 1/2 bis 2 Stunden kochen
stürzt ihn warm um giebt
Himbeeren Sauce dabei.

Weinschalen.

Mann giebt eine Flasche
Weißwein in Topf giebt
Zucker dazu und läßt ihn
auf kochen giebt dann 9 bis
14 Blatt roten Gelatine
dazu und läßt ihn eine
Nacht in einer Glasschale
stehen bis er dick wird giebt
Schlagsahne dazu.

Weißwein und Zitronen Puding

Mann giebt Weißwein in
Topf läßt ihn warm werden
giebt 1/2 Pfund Zucker dazu

und fünf Eidotter das wird
mit Schneebesen zu Schaum
aufs Feuer geschlagen aber
nicht ganz kochen lassen
giebt dann 10 Gramm rotes
Gelatine dazu läßt ihn dann
im Topf bischen dick werden
~~giebt~~ schlägt dann den
Schnee dadurch und giebt ihn
in eine Glasschale

Birnen einmachen

Man nimmt auf 4 kg Frucht
1/2 Liter Weinessig 2 kg
Zucker. Man taucht dann
Zucker sorben in kaltes Wasser
und giebt ihn zu dem Essig
läßt das aufkochen giebt

dann soviel Birnen in dem
Topf daß der Boden eben bedeckt
ist läßt die eine viertel Stun-
de kochen nimmt sie dann
mit dem Schäumer heraus.
giebt dann die anderen Birnen
wieder darin man läßt
ein Stück Stangen Kanel
darin auskochen auch wohl eine
halbe Citrone wenn die
Birnen gar sind giebt man
Salicil in den Saft und
läßt ihn eben durchkochen
giebt die Birnen dann in
ein ausgeschwefeltes Glas
mit dem Kopf nach oben giebt
den Saft darüber über 14
Tage kocht man den Saft wie-
der auf verschließt das Glas mit

Pergament Papier.

Süße Gurken einmachen
Mann schält die Gurken ab
schneidet sie in Stücken
giebt aber kein Salz Salz
darauf. Giebt dan 1/2 liter
Weinessig in Topf und 1 ℔
Zucker auf 2 ℔ Frucht läßt
dies aufkochen giebt dan
die Gurken allmählich dazu
wie bei Birnen giebt sie
in ein ausgeschwefeltes Glas
bindet sie mit Pergament
papier zu

Apfeltorte.

Mann nimmt ein halbes
Pfund Butter und gut
1/2 Pfund Mehl und 1/4 Pfund
Zucker und 1. kleines Wein-
glas voll Wasser mengt
dann Teich so lange zusam-
men das der Teich sich
bindet. Mann läßt ihn
dann eine Nacht über stehen
rollt dan Teig andern Tag
aus legt ~~die~~ das untersten
Blatt aus der Springform
darauf und schneidet ihn
so rund ab legt in die
Form und was darüber
bleibt vom Teich legt man
man an den Seiten an die
Form bäckt ihn dann unter

ziemlich starke Hitze ab
wenn es gar ist läßt
man ihn abkühlen füllt
ihn dann mit Apfelmus
und macht einen Schlagsahnen-
Guß darüber. man nimmt
saure Sahne giebt ein
paar Eidotter dazu das
weiße zu Schnee schlagen
giebt das dazu drückt
eine Zitrone drin aus
und giebt Zucker dazu
bevor der Schnee von
dem Eiweiß dazu getan
wird, wird die Sahne or-
lich geschlagen giebt
es so viel darüber das
die Torte bedeckt ist ta-

heraus und legt sie auf eine
Schüssel bis sie kalt sind
gießt sie dann den Saft
darüber streut Salicil darü-
ber und bindet sie zu mit
Pergament

Äpfel und Pflaumenmus.
in Gläser gefüllt.

Man nimmt 3 Pfd Pflau-
men und 2 Pfd Zucker und
1 Pfd Äpfel kocht dies in
brei und füllt dies in
Glas streut Salicil da-
ber verbindets mit Perg-
ament. Stückchen feines
Kanäl mit durchstechen [illegible]
men und die Gläser [illegible]
schwefeln.

sie dann im Backofen
unter starke Hitze bis
die Sahne dick ist giebt
dann wird soviel darauf
so in 3 mal die Schicht
muß jedesmal klein
bißchen hellbraun werden

Pflaumen einmachen

Man nimmt 2 Pfund Zucker
1/2 Bierglas voll Wasser und
1/2 Glas Weinessig und halbes
Bierglas voll Rotwein 8 Gram
[illegible]eilen Zimmt u 8 Gramm Nägel
chen läßt das kochen bis
der Zucker geschmolzen ist gieb
t man die Pflaumen herein soviel
bis der Boden bedeckt ist läßt
sie solange kochen bis sie
etwas platzen nimmt sie her[illegible]